HK854220XB

NL Gebruiksaanwijzing 2
EN User manual 19
FR Notice d'utilisation 35
DE Benutzerinformation 53

AEG
perfekt in form und funktion

INHOUD

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE 3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT 6
4. DAGELIJKS GEBRUIK 8
5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS 11
6. ONDERHOUD EN REINIGING 13
7. PROBLEEMOPLOSSING 14
8. MONTAGE 16
9. TECHNISCHE INFORMATIE 17

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.aeg.com

Registreer uw product voor een betere service:
www.aeg.com/productregistration

Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.
Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.
De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.

Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.

Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Schakel het kookplaatelement uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.

2. ⚠ VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage

⚠ **WAARSCHUWING!**
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat hete pannen van het apparaat vallen als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm vrij is tussen het werkblad en de voorkant van de onderste unit. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

Aansluiting aan het elektriciteitsnet

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met de serviceafdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

2.2 Gebruik

WAARSCHUWING!
Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik. Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Als er een scheur in het oppervlak zit, trek dan de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.

WAARSCHUWING!
Brand- of explosiegevaar.

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

- Probeer niet om een brand te blussen met water. Haal het apparaat uit het stopcontact en dek de vlammen af met een deksel of blusdeken.

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met leeg kookgerei of zonder kookgerei erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op de kookplaat.

2.3 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

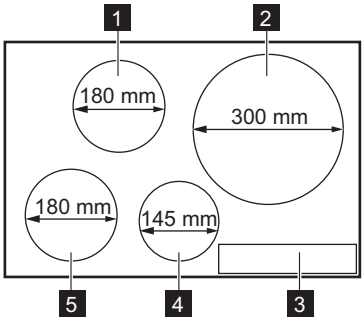
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.4 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

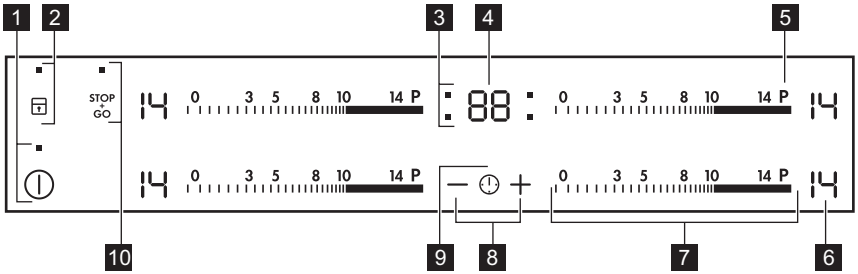
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



1 Inductiekookzone
2 Inductiekookzone
3 Bedieningspaneel
4 Inductiekookzone
5 Inductiekookzone

3.1 Indeling bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	Tiptoets	Functie
1	⏻	Het apparaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Het bedieningspaneel vergrendelen/ ontgrendelen.
3	Timerindicatie van de kookzones.	Geeft aan voor welke zones u de tijd instelt.
4	Het timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
5	P	De Powerfunctie inschakelen.
6	Een kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
7	Een bedieningsstrip	Voor het instellen van de kookstand.
8	+ / −	De tijd verlengen of verkorten.
9	⏲	De kookzone instellen.
10	STOP + GO	De functie STOP+GO in- en uitschakelen.

3.2 Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 14	De kookzone wordt gebruikt.
u	De STOP + GO -functie is in werking.
A	De automatische verwarmingsfunctie is in werking.
P	De Powerfunctie is in werking.
F + cijfer	Er is een storing.
☰ / = / _	OptiHeat Control (3 staps restwarmte-indicatie): door gaan met koken / warmhouden / restwarmte.

Display	Beschrijving
L	Slot/kinderbeveiliging is in werking.
F	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
-	De functie Automatische uitschakelen is in werking getreden.

3.3 OptiHeat Control (3 staps restwarmte-indicatie)

WAARSCHUWING!
H \ H \ H Verbrandingsgevaar door restwarmte!

OptiHeat Control toont het niveau van de restwarmte. De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek is heet door de warmte van de pannen.

4. DAGELIJKS GEBRUIK

4.1 In- en uitschakeling

Raak ⏻ 1 seconde aan om het apparaat in– of uit te schakelen.

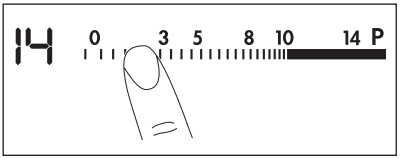
4.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

- Alle kookzones uitgeschakeld zijn (0).
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt zes keer een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- Het apparaat wordt te heet (b.v. als een pan droogkookt). Wacht totdat de kookzone is afgekoeld voordat u het apparaat weer kunt gebruiken.
- U ongeschikt kookgerei gebruikt. Het symbool F gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat - branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie hieronder.
- De verhouding tussen warmte-instelling en tijden van de automatische uitschakelingsfunctie:
  - U , 1 - 3 — 6 uur
  - 4 - 7 — 5 uur
  - 8 - 9 — 4 uur
  - 10 - 14 — 1,5 uur

4.3 De kookstand

Raak de bedieningsstrip aan bij de gewenste kookstand. Beweeg uw vinger over de bedieningsstrip om de instelling te wijzigen. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt. Het display toont de kookstand.

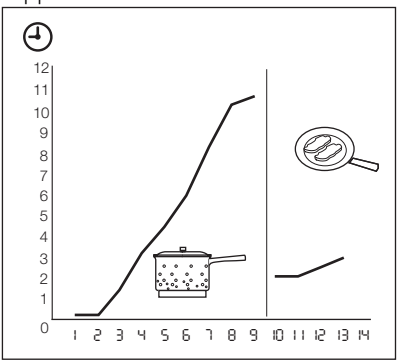


4.4 Automatisch opwarmen

U kunt een gewenste kookstand sneller verkrijgen als u de functie Automatisch opwarmen inschakelt. Deze functie schakelt even de hoogste kookstand in (zie diagram) en verlaagt dan naar de gewenste kookstand.
De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

1. Raak P aan (P verschijnt dan in het display).
2. Selecteer meteen de benodigde kookstand. Na 3 seconden verschijnt A op het display.

Verander de kookstand om de functie te stoppen.

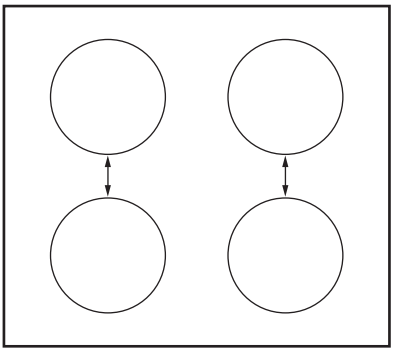


4.5 Powerfunctie

De Powerfunctie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De Powerfunctie kan een beperkte tijd worden ingeschakeld (zie het hoofdstuk Technische informatie). Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.
Raak P aan om de functie in te schakelen; P gaat branden. Wijzig de kookstand om de kookstand uit te schakelen.

4.6 Vermogensbeheer

Het vermogensbeheer verdeelt het vermogen tussen twee kookzones die een paar vormen (zie afbeelding). De powerfunctie verhoogt het vermogen naar het maximale niveau voor één kookzone per paar. De kracht in de tweede kookzone neemt automatisch af. Het warmte-instellingsdisplay van de verlaagde zone verandert tussen twee niveaus.



4.7 Timer

Timer met aftelfunctie

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone op dat moment moet werken.
Stel de timer met aftelfunctie in nadat de kookzone is geselecteerd.
U kunt de kookstand voor of na het instellen van de timer selecteren.

- **Kookzone instellen:**raak ⏲ meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **De timer met aftelfunctie activeren:** raak + van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd afgeteld.
- **Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met ⏲ . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
- **De timer met aftelfunctie wijzigen:**selecteer de kookzone met ⏲ . Raak + of — aan.
- **De timer uitschakelen:** selecteer de kookzone met ⏲ . Raak — aan. De resterende tijd telt af tot 00 . Het indicatielampje van de kookzone gaat uit. Om de kookzone uit te schakelen kunt u ook + en — gelijktijdig aanraken.

Als de afteltijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00 . De kookzone wordt uitgeschakeld.

- **Het geluidssignaal stopzetten:** aanraken van ⏲.

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik CountUp Timer om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt.

- **De kookzone instellen (indien er meer dan 1 kookzone actief is):**raak ⏲ meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **Voor het inschakelen vanCountUp Timer:** — door UP van de timer aan te raken gaat branden. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen UP en getelde tijd (minuten).
- **Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt:** selecteer de kookzone met ⏲. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Het display geeft de tijd aan die de kookzone werkt.
- **Voor het uitschakelen van CountUp Timer:** stel de kookzone in met ⏲ en raak + of — aan voor het inschakelen van de timer. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker

U kunt de timer als **Kookwekker** gebruiken als de kookzones uitgeschakeld zijn. Raak ⏲ aan. Raak + of — van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00 .

- **Het geluidssignaal stopzetten:** aanraken van ⏲.

4.8 STOP+GO

De STOP+GO -functie stelt alle kookzones in op de laagste instelling (⏑).
Als STOP+GO in werking is, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.
STOP+GO stopt de timerfunctie niet.

- **Voor het inschakelen** van deze functie, raakt u STOP+GO aan. Het symbool ⏑ gaat branden.
- **Raak voor het uitschakelen van deze functie** STOP+GO aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

4.9 Slot

Wanneer de kookzones in gebruik zijn, kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, maar niet ⏻ . Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.
Stel eerst de kookstand in.
Raak om deze functie te starten 🔒 aan.
Het symbool L verschijnt gedurende vier seconden.
De timer blijft aan.
Raak om deze functie te stoppen 🔒 aan.
De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.
Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

4.10 De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel het apparaat in met ⏻ . **Stel geen kookstand in**.
- Raak 🔒 4 seconden aan. Het symbool L gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met ⏻ .

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met ⏻ . **Stel geen kookstand in**. Raak 🔒 4 seconden aan. Het symbool 🔓 gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met ⏻ .

De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken

- Schakel het apparaat in met ⏻ . Het symbool L gaat branden.
- Raak 🔒 4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het apparaat bedienen.
- Als u het apparaat uitschakelt met ⏻ , gaat de kinderbeveiliging weer werken.

4.11 OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.
Raak ⏻ 3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak 🔒 3 seconden aan. 60 gaat aan, het geluid is aan. Raak + aan, 61 gaat aan, het geluid is uit. Als deze functie is ingeschakeld, kunt u alleen de geluiden horen als:

- u ⏻ aanraakt
- de kookwekker af gaat
- de Timer met aftelfunctie gaat af
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.
Raak ⏻ 3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak 🔒 3 seconden aan. 61 gaat aan, omdat het geluid uit staat. Raak + aan, 60 gaat aan. Het geluid is aan.

5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

INDUCTIEKOOKZONES

Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektro-magnetisch veld ervoor dat de pan erg snel heet wordt.

5.1 Kookgerei voor inductiekookzones

Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Materiaal van het kookgerei

- **correct:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt voor inductie door de fabrikant).
- **niet correct:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als…

- ... een beetje water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.
- ... een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Afmetingen van de pannen: inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van het kookgerei aan.

5.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwichconstructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van één of meer kookzones met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwichconstructie)
- Zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- Klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- Sissen, zoemen: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

5.3 Energie besparen

Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op het kookgerei.
- Zet het kookgerei op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

De efficiëntie van de kookzone

De efficiëntie van de kookzone heeft betrekking op de diameter van het kookge-

rei. Kookgerei met een diameter die kleiner is dan het minimum, ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd. Zie het hoofdstuk Technische gegevens voor de minimale diameters.

5.4 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de lengte van de bereiding.

5.5 De voorbeelden van kooktoepassingen

De relatie tussen het stroomverbruik van de warmte-instelling en de kookzone is niet lineair.
Wanneer u de warmte-instelling verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone.
Het betekent dat de kookzone met de medium warmte-instelling minder dan de helft van het vermogen gebruikt.

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Te gebruiken voor:	Tijd	Tips	Nominaal stroomverbruik
1	Het door u gekookte eten warm te houden	naar behoefte	Leg een deksel op de pan.	3 %
1 - 3	Hollandaise saus, boter smelten, chocolade, gelatine	5 - 25 min	Meng het geheel van tijd tot tijd.	3 – 8 %
1 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10 - 40 min	Met deksel bereiden	3 – 8 %
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25 - 50 min	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.	8 – 13 %
5 - 7	Stomen van groenten, vis en vlees	20 - 45 min	Enkele eetlepels vloeistof toevoegen	13 – 18 %
7 - 9	Aardappelen stomen	20 - 60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen	18 – 25 %
7 - 9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60 - 150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten	18 – 25 %

Temperatuurinstelling	Te gebruiken voor:	Tijd	Tips	Nominaal stroomverbruik
9 - 12	Lichtjes braden: kalfsoester, kalfs cordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien	25 – 45 %
12 - 13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5 - 15 min	Halverwege de bereidingstijd omdraaien	45 – 64 %
14	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet			100 %
P	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. Powerfunctie is geactiveerd.			

6. ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het apparaat telkens na gebruik Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Vuil verwijderen:

1. – **Verwijder direct:**gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
   – **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:**kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

7. PROBLEEMOPLOSSING

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.		Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	De STOP+GO-functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".
	Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als het apparaat uit is.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de tiptoets ⏻ gezet.	Verwijder het object van de tiptoets.
De restwarmte-indicatie gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als het lang duurt alvorens de kookzone voldoende heet is, neem dan contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	Kookzone is heet.	Laat de kookzone voldoende afkoelen.
	De hoogste kookstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de automatische opwarmfunctie.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Het stroombeheer is ingeschakeld.	Zie "Energiebeheer".
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Activeer de signalen (zie In- en uitschakelen van geluiden).
- gaat branden	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel het apparaat uit en weer in.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
[L] gaat branden	De kinderbeveiliging of toetsblokkering is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".
[F] gaat branden	Geen kookgerei op de kookzone.	Zet kookgerei op de kookzone.
	Incorrect kookgerei.	Gebruik het juiste kookgerei.
	De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de kookzone.	Zet het kookgerei op een kleinere kookzone.
[E] en een getal gaan branden.	Er is een fout in het apparaat opgetreden.	Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Maak de zekering los in de meterkast van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als [E] weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
[E4] gaat branden	Er is een storing opgetreden in het apparaat, omdat er kookgerei is drooggekookt. De oververhittingsbeveiliging voor de kookzones en de Automatische uitschakeling zijn actief.	Schakel het apparaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel na ongeveer 30 seconden de kookzone opnieuw in. Als het kookgerei het probleem was, dan moet het foutbericht van het display verdwijnen, maar de restwarmte-indicatie kan aanblijven. Laat het kookgerei voldoende afkoelen en controleer in het hoofdstuk "Kookgerei voor inductiekookzone" of het kookgerei geschikt is voor inductiekookplaten.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

8. MONTAGE

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Voor montage

Noteer voor montage van het apparaat de onderstaande informatie van het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de onderkant van de behuizing van het apparaat.

- Model .....
- Productnummer (PNC) .....
- Serienummer (S.N.).....

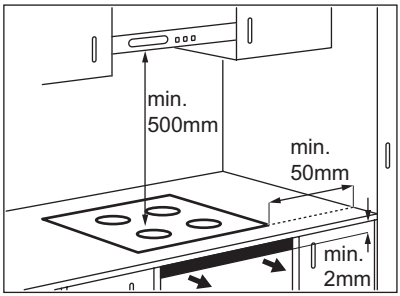
8.1 Inbouwapparatuur

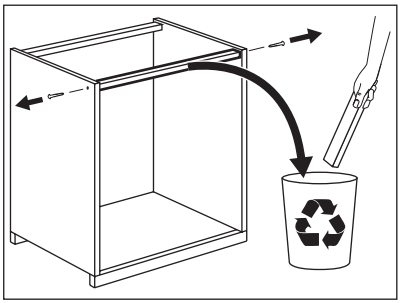
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

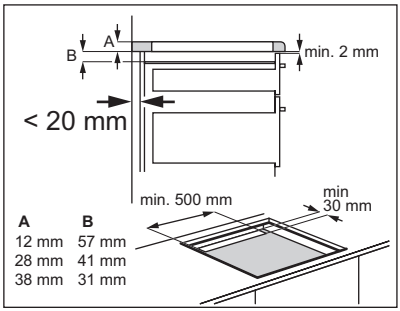
8.2 Aansluitkabel

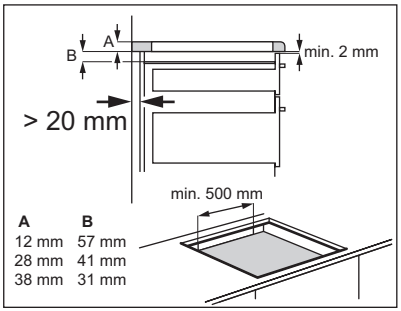
- Het apparaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

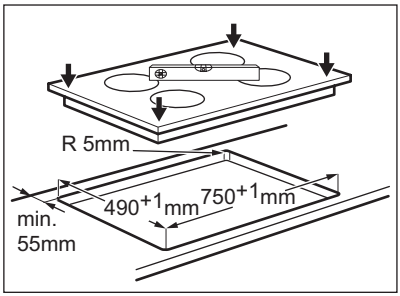
8.3 Montage

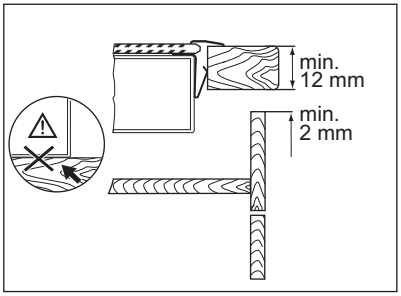


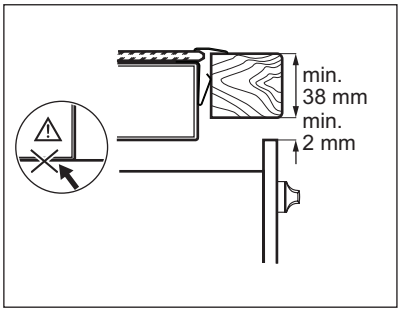


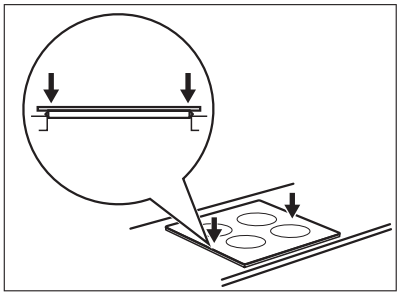


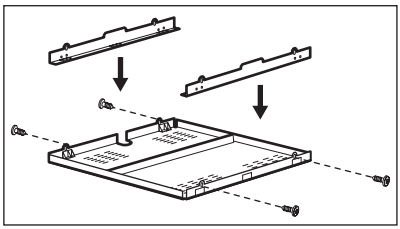












Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren[1)]), dan is de voorste ventilatieruimte van 2 mm en de beschermmat onder het apparaat niet nodig.
U kunt de beschermdoos niet gebruiken als u het apparaat boven een oven installeert.

1) De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

9. TECHNISCHE INFORMATIE

Modell HK854220XB	Prod.Nr. 949 595 026 01
Typ 58 GBD C2 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	

Vermogen van kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Powerfunctie ingeschakeld [W]	Maximale duur van de Powerfunctie [min]	Minimale diameter van het kookgerei [mm]
Rechtsachter — 300 mm	2400 W	3700 W	10	245
Middenvoor — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Linksachter — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Linksvoor — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145

Het vermogen van de kookzones kan enigszins afwijken van de gegevens in de tabel. Het verandert met het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

10. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.
Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 20
2. SAFETY INSTRUCTIONS 21
3. PRODUCT DESCRIPTION 23
4. DAILY USE 25
5. HELPFUL HINTS AND TIPS 27
6. CARE AND CLEANING 29
7. TROUBLESHOOTING 30
8. INSTALLATION 32
9. TECHNICAL INFORMATION 33

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com

Register your product for better service:
www.aeg.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

2. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustile separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot ap-

pliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets

- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

2.2 Use

WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Set the cooking zone to "off" after each use. Do not rely on the pan detector.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.

WARNING!
Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.3 Care and Cleaning

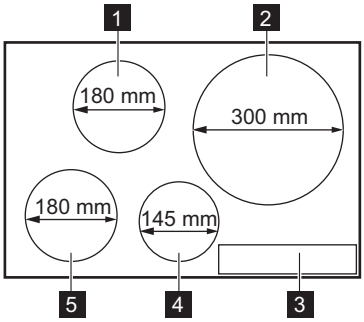
WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

2.4 Disposal

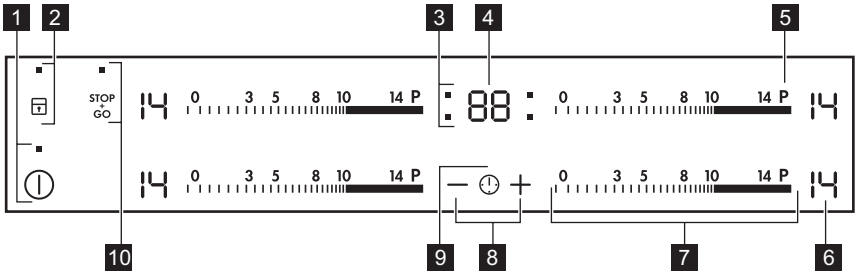
WARNING!
Risk of injury or suffocation.

3. PRODUCT DESCRIPTION



1 Induction cooking zone
2 Induction cooking zone
3 Control panel
4 Induction cooking zone
5 Induction cooking zone

3.1 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	Sensor field	Function
1	⏻	To activate and deactivate the appliance.

	Sensor field	Function
2		To lock / unlock the control panel.
3	Timer indicators of cooking zones.	To show for which of the cooking zones you set the time.
4	The timer display	To show the time in minutes.
5	P	To activate the Power function.
6	A heat setting display	To show the heat setting.
7	A control bar	To set the heat setting.
8	+ / –	To increase or decrease the time.
9		To set the cooking zone.
10	STOP + GO	To activate and deactivate the STOP +GO function.

3.2 Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 14	The cooking zone operates.
u	The STOP + GO function operates.
A	The Automatic Heat Up function operates.
P	Power function operates.
E + digit	There is a malfunction.
3 / 2 / 1	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat.
L	Lock / The Child Safety Device operates.
F	Not correct cookware or too small or no cookware on the cooking zone.
-	The Automatic Switch Off function operates.

3.3 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!
3 \ 2 \ 1 The risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control shows the level of the residual heat. The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is hot from the heat of the cookware.

4. DAILY USE

4.1 Activation and deactivation

Touch ⏻ for 1 second to activate or deactivate the appliance.

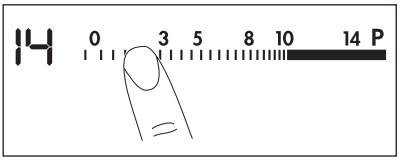
4.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the appliance automatically if:

- All cooking zones are deactivated (0).
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- The appliance becomes too hot (e.g. when, a saucepan boils dry). Before you use the appliance again, wait for the cooking zone to cool down.
- You use incorrect cookware. The symbol F comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time - comes on and the appliance deactivates. See below.
- The relation between heat setting and times of the Automatic Switch Off function:
  - u , 1 - 3 — 6 hours
  - 4 - 7 — 5 hours
  - 8 - 9 — 4 hours
  - 10 - 14 — 1.5 hours

4.3 The heat setting

Touch the control bar at the heat setting. Move your finger along the control bar to change the setting. Do not release before you have a correct heat setting. The display shows the heat setting.

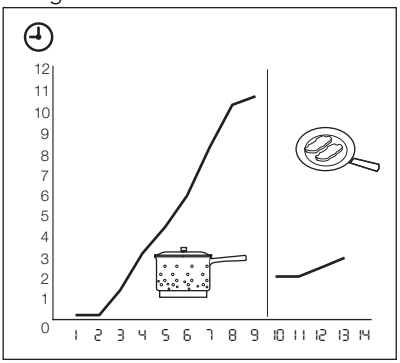


4.4 Automatic Heat Up

You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the diagram), and then decreases to the necessary heat setting.
To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

1. Touch P (P comes on in the display).
2. Immediately touch the necessary heat setting. After 3 seconds A comes on in the display.

To stop the function change the heat setting.

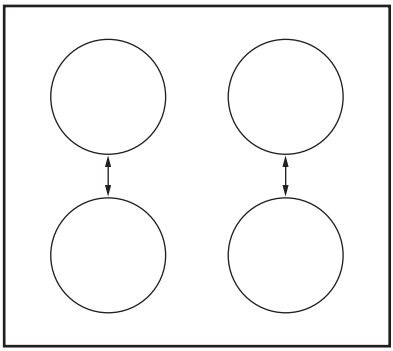


4.5 Power function

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function can be activated for a limited period of time (see Technical Information chapter). After that, the induction cooking zone automatically sets back to highest heat setting. To activate, touch P , P comes on. To deactivate, change the heat setting.

4.6 Power management

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the illustration). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair. The power in the second cooking zone automatically decreases. The heat setting display for the reduced zone changes between two levels.



4.7 Timer

Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.

Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.

You can set the heat setting before or after you set the timer.

- **To set the cooking zone:** touch ⏻ again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the Count Down Timer:** touch + of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone start to flash slow, the time counts down.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with ⏻ . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.
- **To change the Count Down Timer:** set the cooking zone with ⏻ . Touch + or — .
- **To deactivate the timer:** set the cooking zone with ⏻ . Touch — . The remaining time counts back to 00 . The indicator of the cooking zone goes out. To deactivate you can also touch + and — at the same time.

When the countdown comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

- **To stop the sound:** touch ⏻

CountUp Timer (The count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **To set the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate) :** touch ⏻ again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the CountUp Timer:** touch — of the timer UP comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts up. The display switches between UP and counted time (minutes).
- **To see how long the cooking zone operates:** set the cooking zone with ⏻ . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the cooking zone operates.
- **To deactivate the CountUp Timer:** set the cooking zone with ⏻ and touch + or — to deactivate the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder

You can use the timer as a **Minute Minder** while the cooking zones do not operate. Touch ⏻ . Touch + or — of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

- **To stop the sound:** touch ⏻

4.8 STOP+GO

The STOP+GO function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting ( ).
When STOP+GO operates, you cannot change the heat setting.
The STOP+GO function does not stop the timer function.

- **To activate** this function touch STOP+GO . The symbol comes on.
- **To deactivate** this function touch STOP+GO . The heat setting that you set before comes on.

4.9 Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not . It prevents an accidental change of the heat setting.
First set the heat setting.
To start this function touch . The symbol comes on for 4 seconds.
The Timer stays on.
To stop this function touch . The heat setting that you set before comes on.
When you stop the appliance, you also stop this function.

4.10 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate The Child Safety Device

- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings**.
- Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Deactivate the appliance with .

To deactivate The Child Safety Device

- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings**. Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Deactivate the appliance with .

To override The Child Safety Device for only one cooking time

- Activate the appliance with . The symbol comes on.
- Touch for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the appliance.
- When you deactivate the appliance with , The Child Safety Device operates again.

4.11 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch for 3 seconds. comes on, the sound is on.
Touch + , comes on, the sound is off.
When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch
- the Minute Minder comes down
- the Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

Activation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch for 3 seconds. comes on, because the sound is off. Touch + , comes on. The sound is on.

5. HELPFUL HINTS AND TIPS

INDUCTION COOKING ZONES

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

5.1 Cookware for induction cooking zones

Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if ...

- ... some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Cookware dimensions: induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

5.2 The noises during operation

If you can hear

- crack noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistle sound: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to appliance malfunction.

5.3 Energy saving

How to save energy

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

The cooking zone efficiency

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone. For the minimum diameters see the Technical Information chapter.

5.4 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

5.5 The Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear.
When you increase the heat setting it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power.
It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints	Nominal power consumption
1	Keep warm the food you cooked	as required	Put a lid on a cookware	3 %
1 - 3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5 - 25 min	Mix from time to time	3 – 8 %
1 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10 - 40 min	Cook with a lid on	3 – 8 %
3 - 5	Simmer rice and milk-based dishes, heating up ready-cooked meals	25 - 50 min	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through	8 – 13 %
5 - 7	Steam vegetables, fish, meat	20 - 45 min	Add some tablespoons of liquid	13 – 18 %
7 - 9	Steam potatoes	20 - 60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes	18 – 25 %
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60 - 150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients	18 – 25 %
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through	25 – 45 %
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5 - 15 min	Turn halfway through	45 – 64 %
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips			100 %
P	Boil large quantities of water. Power function is activated.			

6. CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.

Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at

an acute angle and move the blade on the surface .

– **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.

2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the appliance or operate it.		Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	The STOP+GO function operates.	Refer to the chapter "Daily Use".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the appliance deactivates. An acoustic signal sounds when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the sensor field ⏻ .	Remove the object from the sensor field.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time.	If the cooking zone operated sufficiently long to be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	The cooking zone is hot.	Let the cooking zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
The heat setting changes between two levels.	The Power management is activated.	Refer to "Power management".
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear cooking zones if necessary.

Problem	Possible cause	Remedy
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals (refer to "OffSound control").
[-] comes on	The Automatic Switch Off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
[L] comes on	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to the chapter "Daily Use".
[F] comes on	No cookware is on the cooking zone.	Put cookware on the cooking zone.
	Incorrect cookware.	Use the correct cookware.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone.	Move cookware to a smaller cooking zone.
[E] and number comes on.	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If [E] comes on again, speak to the service centre.
[E4] comes on	There is an error in the appliance because a cookware boils dry. The overheating protection for the cooking zones and the Automatic Switch Off operate.	Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the cooking zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out of the display, but the residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and refer to "Cookware for the induction cooking zone" to see if your cookware is compatible with the appliance.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.

Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

8. INSTALLATION

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

Before the installation

Before the installation of the appliance, record the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance casing.

- Model .....
- PNC .....
- Serial number .....

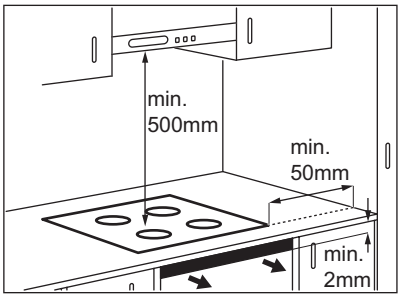
8.1 Built-in appliances

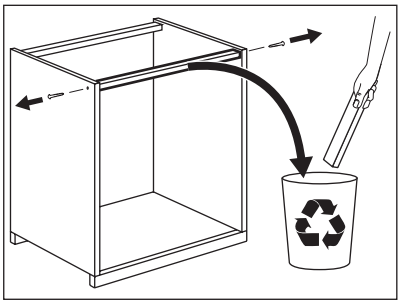
- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

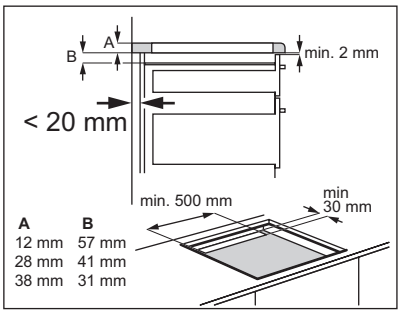
8.2 Connection cable

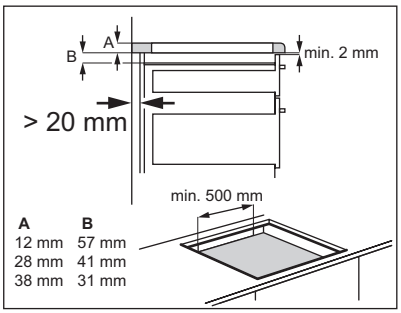
- The appliance is supplied with the connection cable.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak to your local Service Centre.

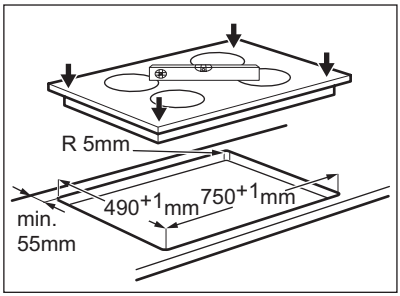
8.3 Assembly

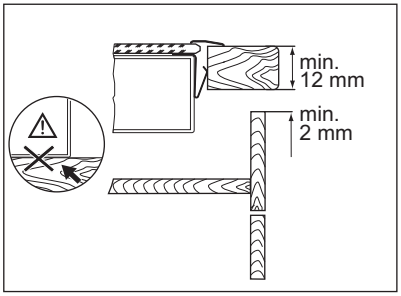


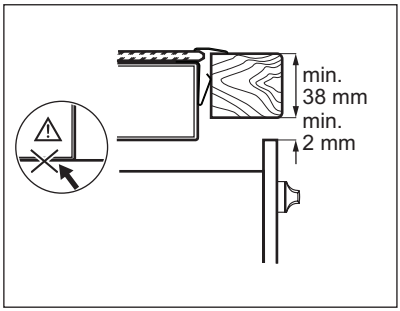


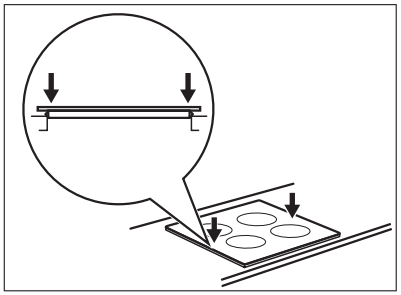


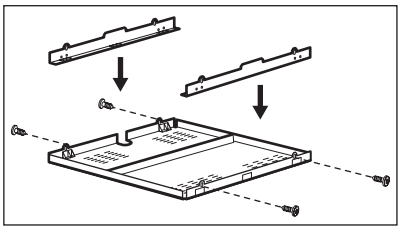












If you use a protection box (an additional accessory[1)]), the front airflow space of 2 mm and protective floor directly below the appliance are not necessary.
You can not use the protection box if you install the appliance above an oven.

1) The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.

9. TECHNICAL INFORMATION

Modell HK854220XB	Prod.Nr. 949 595 026 01
Typ 58 GBD C2 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	

Cooking zones power

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]	Power Function activated [W]	Power function maximum duration [min]	Minimum cookware diameter [mm]
Right rear — 300 mm	2400 W	3700 W	10	245
Middle front — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Left rear — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Left front — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

10. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♺. Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 36
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 37
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL 40
4. UTILISATION QUOTIDIENNE 41
5. CONSEILS UTILES 45
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 47
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 47
8. INSTALLATION 49
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 51

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com

Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.aeg.com/productregistration

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N’utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.

2. ⚠ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT**
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.

- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique

AVERTISSEMENT
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

2.2 Utilisation

AVERTISSEMENT
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure, etc.), débranchez-la de la prise électrique pour éviter tout risque de choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.

AVERTISSEMENT
Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de

l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.

- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.

AVERTISSEMENT
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.3 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT
Risque de dommage de l'appareil.

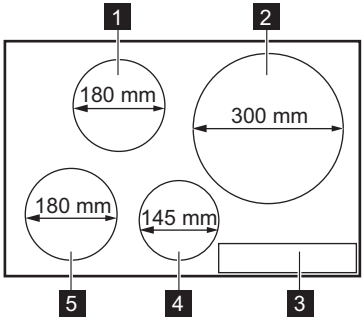
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

2.4 Mise au rebut

AVERTISSEMENT
Risque de blessure ou d'asphyxie.

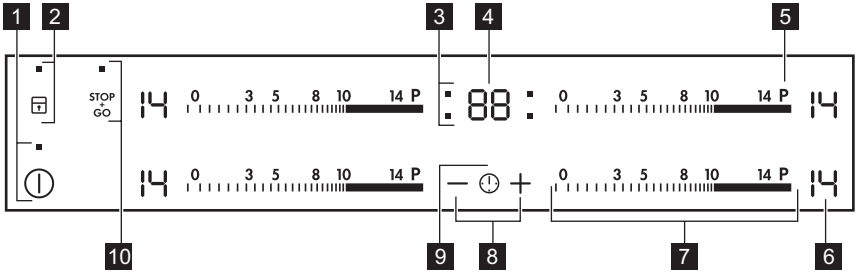
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1 Zone de cuisson à induction
2 Zone de cuisson à induction
3 Bandeau de commande
4 Zone de cuisson à induction
5 Zone de cuisson à induction

3.1 Description du bandeau de commande



Appuyez sur les touches sensitives pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.

	Touche sensitive	Fonction
1	⏻	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	🔒	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	Indicateurs du minuteur des zones de cuisson	Indiquent les zones de cuisson pour lesquelles vous avez sélectionné une durée.
4	Affichage du minuteur	Indique la durée, en minutes.
5	P	Pour activer la fonction Booster.
6	Affichage du niveau de cuisson	Indique le niveau de cuisson.
7	Bandeau de sélection	Pour régler le niveau de cuisson.
8	+ / –	Augmente ou diminue la durée.
9	⏲	Pour choisir la zone de cuisson.

	Touche sensitive	Fonction
10	STOP + GO	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.

3.2 Indicateurs du niveau de cuisson

Affichage	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 14	La zone de cuisson est activée.
u	La fonction STOP + GO est activée.
A	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.
P	La fonction Booster est activée.
E + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
H / h / r	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
L	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
F	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
-	La fonction d'arrêt automatique est activée.

3.3 OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle)

AVERTISSEMENT
H \ h \ r La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chaude à cause de la chaleur des récipients.

4. UTILISATION QUOTIDIENNE

4.1 Activation et désactivation

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

4.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

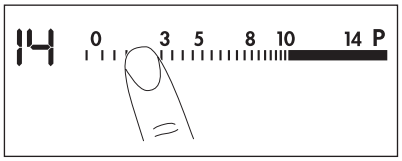
- Toutes les zones de cuisson sont désactivées (0).
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du réci-

pient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser l'appareil.

- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole F s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, - s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :
  - u , i - 3 — 6 heures
  - 4 - 7 — 5 heures
  - 8 - 9 — 4 heures
  - 10 - 14 — 1,5 heures

4.3 Niveau de cuisson

Appuyez sur le bandeau de sélection sur le niveau de cuisson souhaité. Faites glisser votre doigt le long du bandeau de sélection pour modifier le réglage. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.

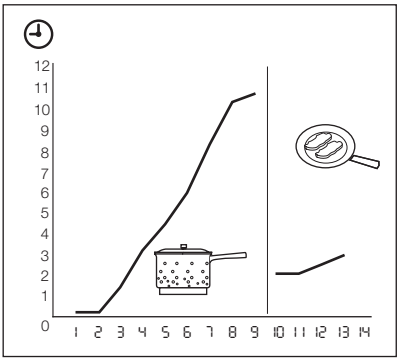


4.4 Démarrage automatique de la cuisson

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.
Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur la touche P (P s'affiche).
2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, A s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.

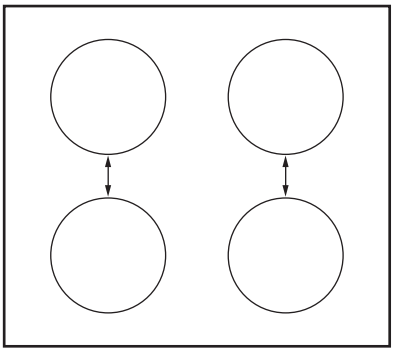


4.5 Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster peut être activée pour une durée limitée (voir le chapitre « Caractéristiques techniques »). La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour activer cette fonction, appuyez sur P , P s'affiche. Pour la désactiver, modifiez le niveau de cuisson.

4.6 Gestionnaire de puissance

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximal pour l'une des zones de cuisson de la paire. La puissance de la seconde zone de cuisson diminue automatiquement. L'affichage du niveau de cuisson de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



4.7 Minuteur

Minuteur (Décompte du temps)

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pour cette cuisson uniquement.
Réglez le minuteur après la sélection de la zone de cuisson.
Le niveau de cuisson peut être défini avant ou après le réglage du minuteur.

- **Pour choisir la zone de cuisson :** appuyez plusieurs fois sur ⏲ jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'affiche.
- **Pour activer le minuteur en fonction Décompte du temps :** appuyez sur + du minuteur pour régler la durée (00 - 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter plus lentement, le décompte a commencé.
- **Pour vérifier la durée restante :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de ⏲ . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.
- **Pour modifier le minuteur dégressif :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de ⏲ . Appuyez sur + ou — .
- **Pour désactiver le minuteur :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche ⏲ . Appuyez sur — . Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à 00 . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pour désactiver, vous pouvez aussi appuyer sur + et — en même temps.

Lorsque le décompte du temps est terminé, le signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se met à l'arrêt.

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur ⏲

CountUp Timer (minuteur progressif)

Utiliser la fonction CountUp Timer pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour choisir la zone de cuisson (si plusieurs zones de cuisson sont en cours de fonctionnement) :** appuyez plusieurs fois sur ⏲ jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'affiche.
- **Pour activer la fonction CountUp Timer :** appuyez sur la touche — du minuteur, jusqu'à ce que UP s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance, UP et le nombre de minutes écoulées.
- **Pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche ⏲ . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.
- **Pour désactiver le CountUp Timer :** sélectionnez la zone de cuisson avec ⏲ et appuyez sur + ou — pour désactiver le minuteur. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **Minuterie** lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur ⏲ . Appuyez sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée. Lorsque le décompte du temps est terminé, le signal sonore retentit et 00 clignote.

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur ⏲

4.8 STOP+GO

La fonction STOP+GO permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud ( ).
Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours STOP+GO .
La fonction STOP+GO n'interrompt pas le minuteur.

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur STOP+GO . Le symbole s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur STOP+GO . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

4.9 Verrouillage

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson.
Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.
Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume pendant 4 secondes.
Le minuteur reste allumé.
Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.
Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

4.10 Dispositif de sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour activer le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson**.
- Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson**. Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec . Le symbole s'allume.
- Appuyez sur pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous éteignez l'appareil en appuyant sur , la sécurité enfants fonctionne à nouveau.

4.11 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur pendant 3 secondes. s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur +, s'allume, le signal sonore est désactivé.
Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :

- quand vous appuyez sur
- quand le minuteur arrive en fin de course
- quand le décompte se termine
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur pendant 3 secondes. s'allume, le signal sonore est désactivé. Appuyez sur +, s'allume. Les signaux sonores sont activés.

5. CONSEILS UTILES

ZONES DE CUISSON À INDUCTION

Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.

5.1 Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

- **adaptés :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Un récipient convient à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- ... un aimant adhère au fond du récipient.

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions du récipient de cuisson : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

5.2 Bruit pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.

5.3 Économies d'énergie

Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

Efficacité de la zone de cuisson

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson. Pour connaître les diamètres minimaux, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

5.4 Öko Timer (Minuteur Eco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

5.5 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire.
Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de

la zone de cuisson n'est pas proportionnelle.
Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le récipient	3 %
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps	3 – 8 %
1 - 3	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.	3 – 8 %
3 - 5	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.	8 – 13 %
5 - 7	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide	13 – 18 %
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.	18 – 25 %
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.	18 – 25 %
9 - 12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps	25 – 45 %
12 - 13	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps	45 – 64 %
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.			100 %

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. Le gestionnaire de puissance est activé.			

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.

Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.
	La fonction STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.

Problème	Cause probable	Solution
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
L'appareil s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
Les touches sensitives sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux (reportez-vous au chapitre « Commande sans son »).
[-] s'allume	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
[L] s'allume	La fonction Sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
[F] s'allume	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Récipient inadapté.	Utilisez un récipient adapté.

Problème	Cause probable	Solution
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
[E] et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si [E] s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.
[E4] s'allume	Une erreur s'est produite dans l'appareil car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson et l'arrêt automatique sont activés.	Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était la cause du problème, le message d'erreur disparaît de l'affichage, mais l'indicateur de chaleur résiduelle peut demeurer. Laissez le récipient refroidir et reportez-vous au chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction » pour voir si votre récipient est compatible avec l'appareil.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

8. INSTALLATION

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Avant l'installation

Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle .....
- PNC .....
- Numéro de série .....

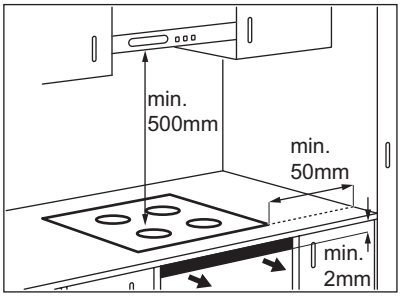
8.1 Appareils encastrables

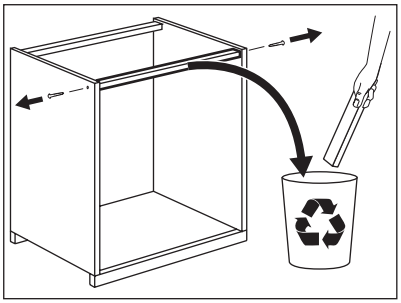
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

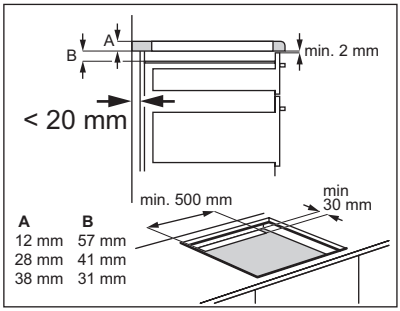
8.2 Câble d'alimentation

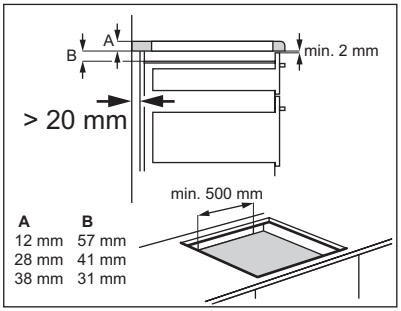
- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

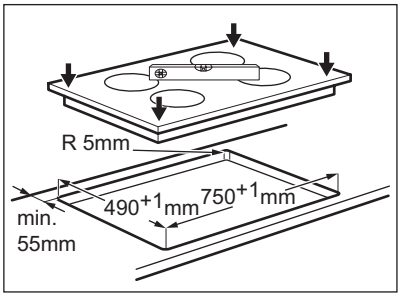
8.3 Montage

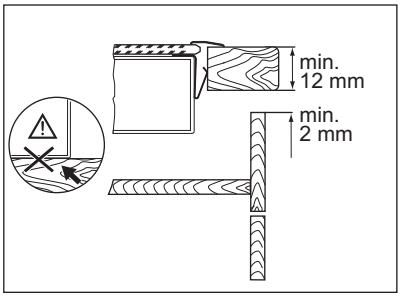


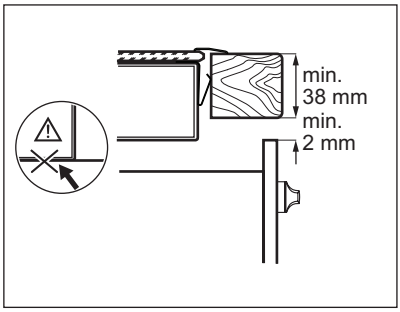


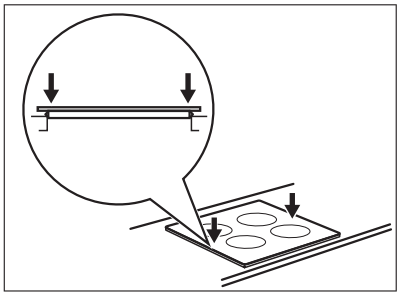


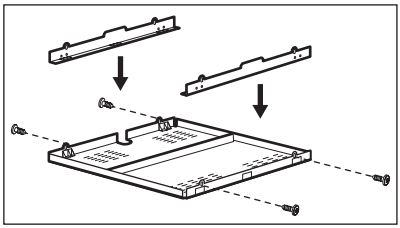












Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option[1)]), l'espace de circulation d'air de 2 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires.
Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.

1) L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell HK854220XB	Prod.Nr. 949 595 026 01
Typ 58 GBD C2 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	

Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée maximale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Arrière droite — 300 mm	2400 W	3700 W	10	245
Avant centrale — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée maximale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Arrière gauche — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Avant gauche — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.
Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN 54
2. SICHERHEITSHINWEISE 55
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 57
4. TÄGLICHER GEBRAUCH 59
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE 62
6. REINIGUNG UND PFLEGE 64
7. FEHLERSUCHE 65
8. MONTAGE 67
9. TECHNISCHE DATEN 69

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.aeg.com/productregistration

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

⚠ Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

ⓘ Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **WARNUNG!**
Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

2. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefrontseite ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands

entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

2.2 Gebrauch

WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds schalten Sie die Stromversorgung aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

WARNUNG!
Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei

niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.

- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

2.3 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

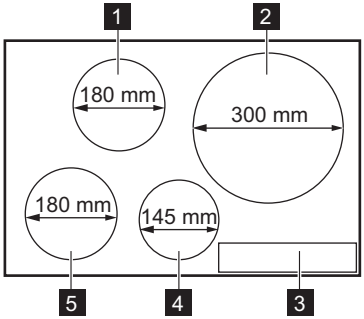
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.4 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

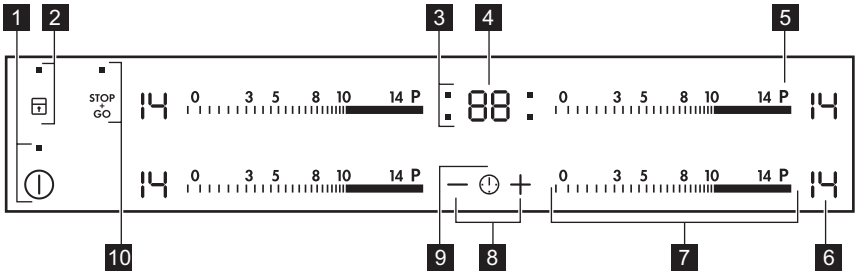
- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG



1 Induktionskochzone
2 Induktionskochzone
3 Bedienfeld
4 Induktionskochzone
5 Induktionskochzone

3.1 Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	⏻	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	🔒	Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
3	Kochzonen-Anzeigen des Timers.	Zeigen an, für welche Kochzonen der Timer eingestellt wurde.
4	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
5	P	Einschalten der Power-Funktion.
6	Anzeige der Kochstufe	Zeigt die Kochstufe an.
7	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
8	+ / –	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
9	⏲	Auswählen der Kochzone.
10	STOP + GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP +GO.

3.2 Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 14	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Die Funktion STOP + GO ist eingeschaltet.
A	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
P	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
E + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.

Display	Beschreibung
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
L	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist aktiv.
F	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
-	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.

3.3 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)

WARNUNG!
≡ \ = \ _ Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

OptiHeat Control zeigt die Restwärmestufe an. Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

4. TÄGLICHER GEBRAUCH

4.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⏻ 1 Sekunde lang , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

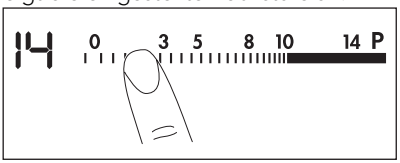
4.2 Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet (0).
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt einige Male und das Gerät schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Gerät erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol F leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol - auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe unten.
- Verhältnis zwischen der Kochstufe und den Zeiten der Abschaltautomatik:
  - U , 1 - 3 — 6 Stunden
  - 4 - 7 — 5 Stunden
  - 8 - 9 — 4 Stunden
  - 10 - 14 — 1,5 Stunden

4.3 Kochstufe

Berühren Sie auf der Einstellskala die gewünschte Kochstufe. Fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala, um die Einstellung zu ändern. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an.



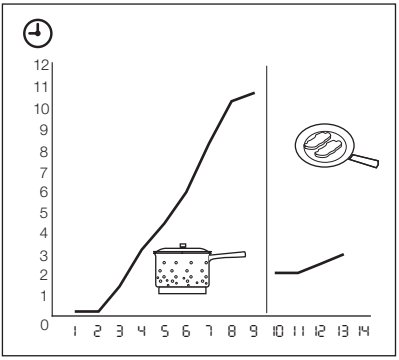
4.4 Ankochautomatik

Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine

gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Diagramm) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.
So schalten Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone ein:

1. Berühren Sie P (P erscheint auf dem Display).
2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet A auf dem Display.

Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.

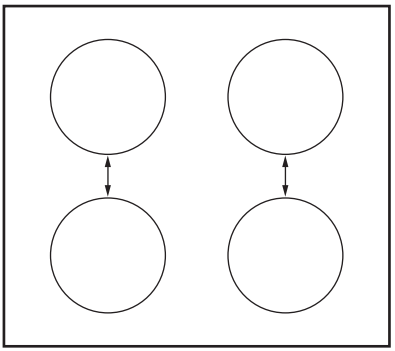


4.5 Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion kann für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden (siehe Abschnitt „Technische Daten"). Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um. Berühren Sie zum Einschalten P . P leuchtet auf. Zum Ausschalten ändern Sie die Kochstufe.

4.6 Power-Management

Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht. Die Leistung der zweiten Kochzone wird automatisch verringert. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



4.7 Timer

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.
Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.
Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Kurzzeitmesser einstellen oder umgekehrt.

- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie ⏲ so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie + des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.
- **Ändern des Kurzzeitmessers:**Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Berühren Sie + oder − .
- **So schalten Sie den Kurzzeitmesser aus:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Berühren Sie − . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten können Sie auch + und − gleichzeitig berühren.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie ⏲

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Auswählen der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie ⏲ so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **So schalten Sie den CountUp Timer ein**: Berühren Sie — des Timers. UP leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen UP und der abgelaufenen Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie den CountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus und berühren Sie + oder — , um den Garzeitmesser auszuschalten. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeitwecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie ⏲ . Berühren Sie + oder — des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und 00 blinkt.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie ⏲

4.8 STOP+GO

Mit der Funktion STOP+GO werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe (u) geschaltet.
Ist STOP+GO aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.
Die Funktion STOP+GO unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Das Symbol u leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

4.9 Tastensperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld ⏻ . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.
Stellen Sie erst die Kochstufe ein.
Berühren Sie 🔒 zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol L wird 4 Sekunden lang angezeigt.
Die Uhr läuft weiter.
Berühren Sie 🔒 zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.
Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

4.10 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Einschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**.
- Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. Das Symbol L leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Ausschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**. Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. Das Symbol L leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. Das Symbol 🔒 leuchtet.
- Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit ⏻ ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

4.11 OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen.
Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang. 60 leuchtet und der Signalton ist aktiviert.
Berühren Sie +, 61 leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.
Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von ⏻
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen.
Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang. 61 leuchtet , da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie +, 60 leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

INDUKTIONSKOCHZONEN

Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

5.1 Kochgeschirr für Induktionskochzonen

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn…

- ... Eine geringe Wassermenge kocht sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist.
- ... Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.

Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und so flach wie möglich sein.

Abmessungen des Kochgeschirrs: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

5.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- Prasseln: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.

• Zischen, Surren: Das Gebläse läuft.
Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.

5.3 Energiesparen

So sparen Sie Energie

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

Kochzoneneffizienz

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze. Die Mindestdurchmesser sind im Abschnitt „Technische Daten“ aufgeführt.

5.4 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

5.5 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear.
Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an.
Das bedeutet, dass die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
1	Zum Warmhalten von Speisen	Nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel	3 %
1 - 3	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren	3 – 8 %
1 - 3	Stocken: Luftiges Omelett, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen	3 – 8 %
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren	8 – 13 %
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben	13 – 18 %
7 - 9	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden	18 – 25 %

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
7 - 9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten	18 – 25 %
9 - 12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden	25 – 45 %
12 - 13	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden	45 – 64 %
14	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites			100 %
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.			

6. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion Stop+Go ist eingeschaltet.	Siehe Abschnitt „Gebrauchsanleitung“.
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⏻ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.	Siehe „Power-Management“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein (siehe „Einschalten des Signaltons“).

Problem	Mögliche	Abhilfe
[-] leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
[L] leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastenverriegelung ist eingeschaltet.	Siehe Abschnitt „Gebrauchsanleitung“.
[F] leuchtet auf.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein.	Benutzen Sie eine kleinere Kochzone.
[E] und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn [E] erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
[E4] leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der Kochzonen und die Abschaltautomatik sind eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. Lag das Problem am Kochgeschirr, erlischt die Fehlermeldung auf dem Display, aber die Restwärmeanzeige kann weiterhin leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“, ob es für das Gerät geeignet ist.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

8. MONTAGE

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

- Modell .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer .....

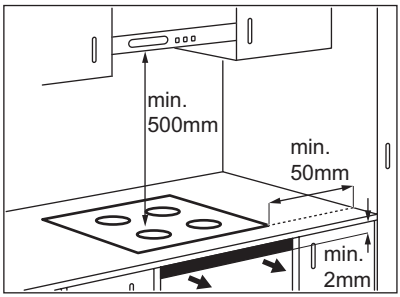
8.1 Einbaugeräte

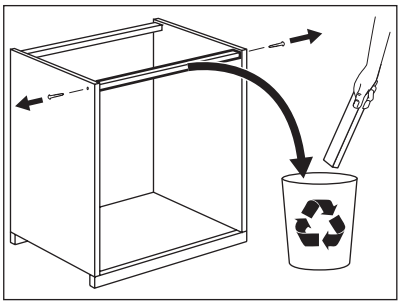
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

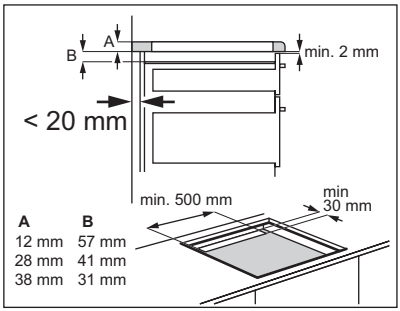
8.2 Anschlusskabel

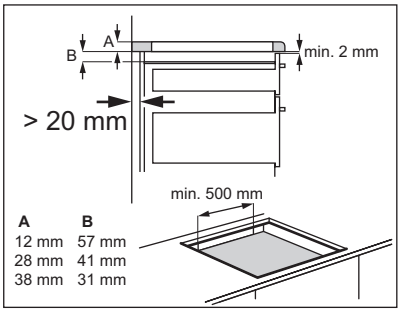
- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

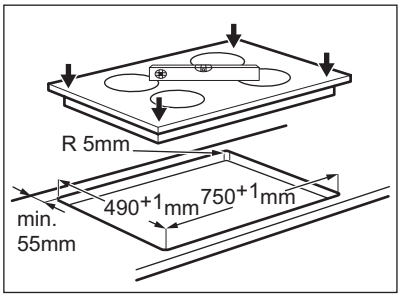
8.3 Montage

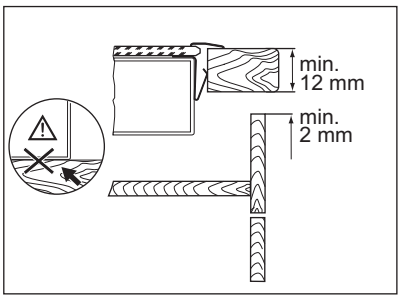


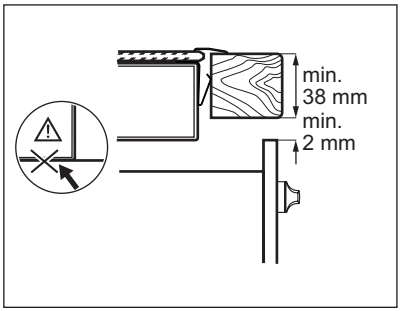


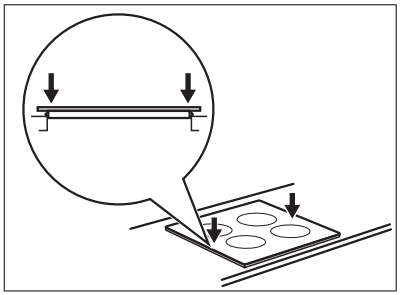


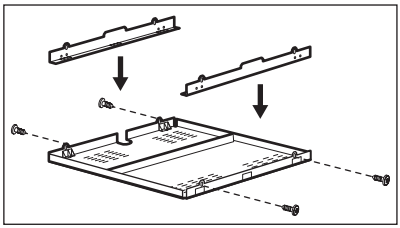












Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör)[1], ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 2 mm unter dem Gerät nicht nötig. Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

[1] Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

9. TECHNISCHE DATEN

Modell HK854220XB	Prod.Nr. 949 595 026 01
Typ 58 GBD C2 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	

Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funktion eingeschaltet [W]	Max. Einschaltdauer der Power-Funktion [Min.]	Min. Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Hinten rechts —300 mm	2400 W	3700 W	10	245
Mitte vorn — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Hinten links —180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Vorne links — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop

892955499-B-032013

CE

AEG

perfekt in form und funktion